



Trüffelmayonaise



4 Portionen

ZUTATEN

- 300 ml Sonnenblumenöl oder Rapsöl
- 1 frisches Bio Ei
- ½ Senf Mittelscharf
- Spritzer Zitronensaft
- 2 EL weisses Trüffelöl
- Schnittlauchröllchen (Wildburger)

ZUBEREITUNG

- Das Öl und alle Zutaten in einen hohen Mixbecher geben
- Jetzt mit einem Stabmixer auf den Boden des Gefäßes gehen, einschalten und für ein paar Sek. unten am Boden bleiben. Dann zieht man den Stab langsam nach oben und fertig ist die Mayonaise.
- Diese Mayonaise kann man solange das Ei frisch ist, 5-7 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Man kann auch Kräuter oder Chilis usw. dazu geben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt
- Wenn die Mayo für den Wildburger benutzt wird, am Ende noch Schnittlauchröllchen dazugeben

